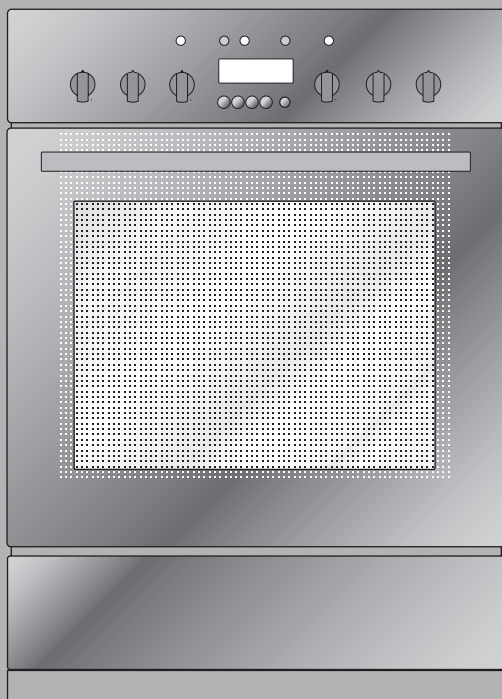
V-ZUG SA

Forno • Cucina

Combair S e SG

Istruzioni per l’uso

Cara cliente V-ZUG, caro cliente V-ZUG
Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti.
Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice.
E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche intese come ulteriore sviluppo.

Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

► Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite una dopo l'altra.
– Descrive la reazione dell'apparecchio alla sua operazione.

- Contrassegna un'enumerazione.

Contrassegna osservazioni utili per l'utente.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano i seguenti modelli

Tipo	Modello n°	Sistema di misura	Tipo	Modello n°	Sistema di misura
EC-S	665	55-600 / 55-762	EC-SG	666	55-600 / 55-762
BC-S	681	55-600 / 55-762	BC-SG	682	55-600 / 55-762
EC-S	673	60-600	EC-SG	674	60-600
BC-S	691	60-600 / 60-762	BC-SG	692	60-600 / 60-762

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

Indice

Osservazioni sulla sicurezza

L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

La norma IEC 60335-1 prescrive:

- Alle persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, in seguito alle loro capacità fisiche, sensoriali e psichiche o alla loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non è permesso utilizzare l'apparecchio senza la sorveglianza o l'istruzione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

Prima della messa in funzione

- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell'imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo 'Prima messa in funzione'.
- Eseguire le regolazioni d'utente desiderate.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo Assistenza tecnica. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio (p.es. fogli, polistirolo) possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere quindi alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.
- Utilizzare le possibilità offerte dal dispositivo sicurezza bambini.

Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra dei danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un disturbo del funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe esserne danneggiato.
- Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non conservare nella camera di cottura o nel cassetto per utensili materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come, per esempio, detersivi, spray per forno, ecc.
- Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o agli armadi da incasso posizionati sopra di esso.
- Si prega di osservare anche le speciali indicazioni sulla sicurezza al capitolo 'Cucine'.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda fortemente.
- Durante la cottura l'apparecchio produce calore. La porta dell'apparecchio, in particolare il vetro, può divenire molto caldo. Pericolo di ustione, non toccare, tenere lontani i bambini!
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare l'incendio con dei panni bagnati, tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (Cognac, Whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- La griglia, le teglie e i contenitori di cottura divengono caldissimi. Usare quindi guanti di protezione o canovacci per pentole.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio o interrompere l'alimentazione elettrica.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.

Attenzione, pericolo di lesione!

- Durante la cura ed il servizio dell'apparecchio, fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti, muovendo la porta dell'apparecchio, esiste il pericolo di lesioni. Per questo si raccomanda attenzione specialmente in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

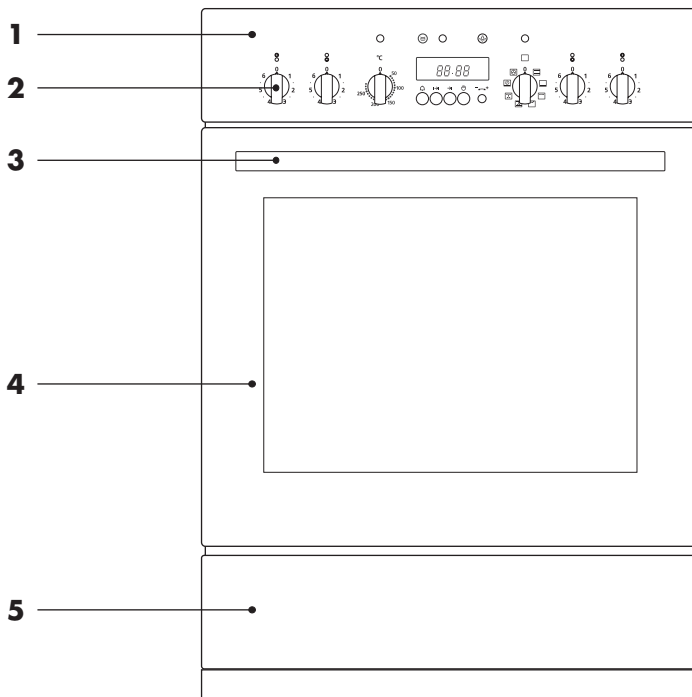
Come evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non appoggiare le teglie, pirofile, griglie e altri oggetti direttamente sull'elemento riscaldante sotto.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia originale causa in ogni caso danni evidenti.
- Dopo l'uso, ventilare bene l'apparecchio per evitare corrosioni. A questo scopo lasciare aperta la porta in posizione agganciata.
- Durante i lavori di pulizia fare attenzione che l'acqua non penetri nell'apparecchio. Usare solo panni leggermente umidi. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. L'acqua che penetra può provocare danni.

Alla cucina

- Non lasciare le piastre di cottura senza stoviglie accese per un periodo prolungato ad elevati stadi di potenza, altrimenti le piastre potrebbero surriscaldarsi.
- In caso di surriscaldamento spegnere la piastra e lasciarla raffreddare completamente! Non mettere pentolame sulla piastra e in nessun caso raffreddare bruscamente con acqua fredda.
- Per proteggere i bambini piccoli, è possibile applicare alle cucine una sicurezza bambini. Per informazioni rivolgersi all'UPI (Ufficio svizzero per la prevenzione degli infortuni) in Berna.

Descrizione dell’apparecchio

Struttura

1 Elementi di comando e d’indicazione
2 Interruttore rotativo per posti di cottura *
3 Maniglia della porta
4 Porta dell’apparecchio
5 Cassetto riscaldabile *

* in funzione del modello

Elementi di comando e d'indicazione

Interruttori rotativi / tasti

A Temperatura della camera di cottura
B Temporizzatore
C Durata di funzionamento
D Orario di disinserimento
E Manuale
F Bottone di regolazione
G Tipo di funzionamento
H Cassetto riscaldabile*
I Illuminazione

Indicazioni

J Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento e temporizzatore

Simboli

K Sicurezza bambini
L Temporizzatore
M Durata di funzionamento
N AUTO

Spie di controllo

O Riscaldare
P Cassetto riscaldabile*
Q Funzionamento

* in funzione del modello

1 Porta dell'apparecchio
2 Guarnizione della porta
3 Elemento riscaldante sotto (ribaltabile)
4 Illuminazione
5 Ventilatore per l'aria calda
6 Evacuazione dell'aria dalla camera di cottura
7 Grill/elemento riscaldante sopra
8 Protezione dal contatto con il grill/elemento riscaldante sopra
9 Sonda della temperatura della camera di cottura
10 Appoggi
11 Inserto di protezione
12 Griglia
13 Teglia originale

Prima messa in funzione

Prima di poter utilizzare par la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, occorre eseguire i seguenti lavori.

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Quando nell'indicazione digitale lampeggia alternativamente «0.00» e «AUTO», premere insieme i tasti e |→| e girare il bottone di regolazione −+ , fino a quando è regolata l'ora desiderata.
  – L'ora è accettata dopo ca. 4 secondi.
- ▶ Riscaldare per ca. 1 ora l'apparecchio vuoto (senza griglia, teglie, ecc.), con il tipo di funzionamento e temperatura massima della camera di cottura. In seguito ad un limitato sviluppo di odori e fumo, consigliamo di ventilare bene il locale durante questo periodo.
- ▶ Se l'apparecchio è equipaggiato con piastre di cottura in ghisa, riscaldarle singolarmente per 5 minuti (senza pentolame) allo stadio di potenza massimo. Poi disinserire e lasciarle raffreddare. Anche durante questo periodo ventilare bene il locale.
- ▶ La messa in esercizio e l'uso di un campo di cottura in vetroceramica sono descritti in una istruzione per l'uso separata. Si prega di attenersi alle indicazioni contenute in essa.

Informazioni generali concernenti l'uso

Il temporizzatore, la durata di funzionamento nonché l'orario di disinserimento si possono selezionare toccando il rispettivo tasto.

- ■ Il simbolo della funzione scelta nell'indicazione digitale si accende.
- ■ Girando il bottone di regolazione −+ si modifica le regolazioni
- ■ L'apparecchio accetta la regolazione dopo ca. 4 secondi.
- ■ Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- ■ Toccando il tasto si cancellano le regolazioni.

Regolazioni utente

Sicurezza bambini

La sicurezza bambini ha lo scopo di evitare un inserimento accidentale dell'apparecchio. I tasti possono essere azionati, ma il riscaldamento della camera di cottura non si inserisce.

Accertarsi che non sia regolato un ritardo dell'avviamento. L'indicazione «AUTO» nell'indicazione digitale non deve essere accesa.

Inserire

▶ Tenere premuti i tasti 🔔 e |→| insieme per ca. 8 secondi.
– Nell'indicazione digitale si legge «.On».

▶ Girare il bottone di regolazione –⟷+ in senso orario.
– Nell'indicazione digitale si legge «.OF».
– Il simbolo ⚷ è acceso.
– Dopo ca. 5 secondi accanto al simbolo ⚷ riappare l'ora.

Disinserire

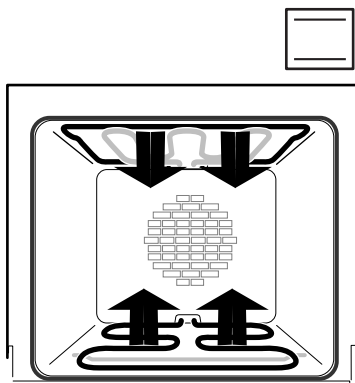
▶ Tenere premuti i tasti 🔔 e |→| insieme per ca. 8 secondi.
– Nell'indicazione digitale si legge «.OF».

▶ Girare il bottone di regolazione –⟷+ in senso orario.
– Nell'indicazione digitale si legge «.On».
– Il simbolo ⚷ si spegne.
– Dopo ca. 5 secondi, nell'indicazione digitale riappare l'ora.

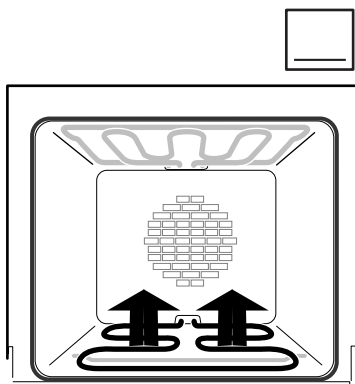
Cuocere e arrostire

Tipi di funzionamento

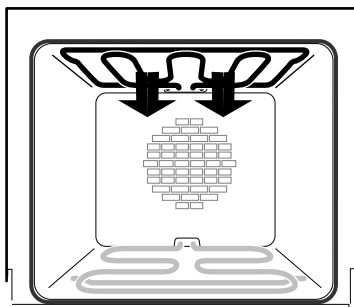
Qui di seguito sono descritti tutti i tipi di funzionamento disponibili.

Calore sopra e sotto

Il calore sopra e sotto è il tipo di funzionamento convenzionale. Il riscaldamento è effettuato dagli elementi riscaldanti sopra e sotto nella camera di cottura. Cuocere e arrostire è possibile solo usando un appoggio. A seconda dell'appoggio utilizzato, il calore sopra risp. sotto è più o meno efficace.

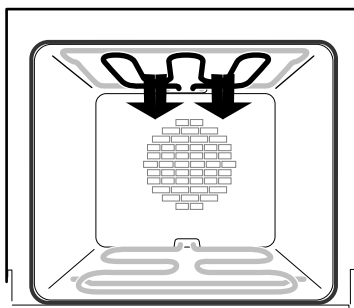
Particolarmente consigliato per arrosti sugosi e per cuocere torte, biscotti, ecc.

Calore di sotto

Il calore di sotto si può utilizzare per sterilizzare o, quando occorre, cuocere un po' meglio il fondo della torta.

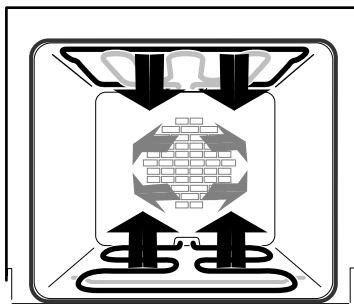
Grill a grande superficie

Cuocere al grill solo con porta dell’apparecchio chiusa.

Il grill a grande superficie è adatto per cuocere grandi quantità di cibi bassi da cuocere al grill e per dorare in grandi stampi.

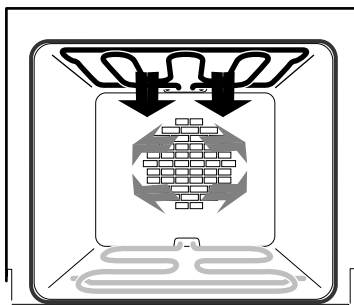
Usare la griglia per cuocere alla griglia cibi bassi e come appoggio per gli stampi.

Grill a piccola superficie

Il grill a piccola superficie è particolarmente adatto per la cottura di piccole quantità di cibi bassi e per dorare.

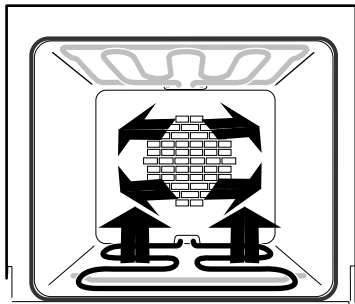
La trasmissione del calore durante la cottura al grill avviene mediante i raggi infrarossi dell’elemento riscaldante incandescente.
Per il grill a piccola superficie si inserisce solo l’elemento riscaldante interno, mentre per il grill a grande superficie si inserisce anche il calore di sopra.

Circolazione d’aria

Oltre al calore sopra e sotto, con il ventilatore ad aria calda il calore ricircola in modo omogeneo all’interno della camera di cottura.

Adatto per soufflé, éclair e meringhe usando un appoggio.

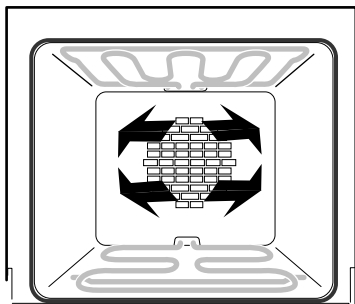
Grill - circolazione d’aria

Con questo tipo di funzionamento, il grill a grande superficie e il ventilatore ad aria calda sono inseriti contemporaneamente.
Per evitare un imbrattamento eccessivo della camera di cottura, il cibo da cuocere al grill dovrebbe essere posato in una pirofila bassa.
Per cuocere al grill sulla griglia, si consiglia di regolare la temperatura della camera di cottura tra 150 °C e 190 °C. Infilare sull’appoggio inferiore una teglia rivestita con foglio d’alluminio, che deve servire da leccarda.

Adatta alla cottura arrosto di pollo e carne, per gratinare e dorare.

PizzaPlus

Oltre all'aria calda si aggiunge anche il calore di sotto. Il fondo del cibo da cuocere viene così cotto con particolare intensità.

Particolarmente adatto per sugosi sformati, quiche, pizze, ecc. su un piano.

Utilizzare la teglia originale o una teglia rotonda appoggiata sulla griglia.

Aria calda

L'aria della camera di cottura è riscaldata da un elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera e fatta circolare omogeneamente nella camera di cottura da un ventilatore d'aria calda. Così viene addotta la stessa aria calda su ogni lato dei cibi, in modo da poter cuocere contemporaneamente su fino a tre appoggi, con conseguente risparmio energetico.

Adatto per biscotti, sformati e torte su diversi appoggi oppure un arrosto sotto e un gratin in alto.

Scegliere il tipo di funzionamento

L’uso è spiegato sulla base di un esempio.
Se si desidera cuocere un cake in uno stampo lungo 25 cm. Nei consigli di regolazione si legge:

		°C	Preriscaldare	Appoggio	Durata min.
Cake 25 cm		165–175	si	1	50–55

La temperatura della camera di cottura consigliata è indicata come campo di temperature, per tener conto delle differenze tra le ricette. Alla prima prova si consiglia di regolare la temperatura media indicata, che nell’esempio è di 170 °C.

► Far scorrere la griglia sull’appoggio **1**.

Inserire

Quando si cuoce e si arrostisce si sviluppa calore. Pericolo di ustione! Leggere dapprima il capitolo 'Osservazioni sulla sicurezza'.

► Girare l’interruttore rotativo per il tipo di funzionamento su .
  – Si accende la spia di controllo «Funzionamento».

► Regolare l’interruttore rotativo per la temperatura della camera di cottura su 170° C.
  – Si accende la spia di controllo «Riscaldare».
  – Durante il riscaldamento della camera di cottura è accesa la spia di controllo «Riscaldare».
  – Raggiunta la temperatura, il riscaldamento prosegue a intervalli, per mantenere costante la temperatura della camera di cottura.

Con ogni tipo di funzionamento la temperatura della camera di cottura può essere regolata tra 50 °C e 270 °C.

► Porre lo stampo per cake sulla griglia.

Fine cottura

- ► Dopo 50 minuti controllare se il cake è cotto. Infilando un bastoncino di legno o simili, controllare che non vi rimanga attaccata della pasta. In caso contrario, continuare con la cottura del cake.
- ► Togliere dalla camera di cottura il cake pronto.

Disinserire

- ► Regolare il tipo di funzionamentodella camera di cottura su «0».
  - – La spia di controllo si spegne (se nessuna zona di cottura del campo di cottura è accesa).

L'apparecchio è completamente disinserito quando solo l'indicazione dell'ora è illuminata.

- ► Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione agganciata, per permettere alla camera di cottura di raffreddare.

Uso ottimale

Talvolta nei manuali di cottura meno recenti le temperature per cuocere ed arrostire sono eccessive e gli appoggi indicati non sono ottimali per questo apparecchio. Nei consigli di regolazione si trovano indicazioni relative ad un'utilizzazione ottimale.
In caso di dubbio attenersi a queste indicazioni. Tenere conto che, le indicazioni contenute in queste tabelle, si riferiscono a metodi di preparazione tipici e che quindi si possono intendere solo come valori di riferimento.

Temperatura della camera di cottura con aria calda

Cuocere e arrostire ad aria calda richiedono una temperatura della camera di cottura inferiore di ca. 20 °C rispetto al tipo di funzionamento calore sopra e sotto. Nelle ricette sono spesso indicate solo le temperature per calore sopra e sotto. Comparare le indicazioni con quelle contenute nei consigli di regolazione. In caso di dubbio scegliere una temperatura inferiore.

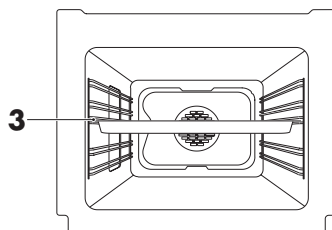
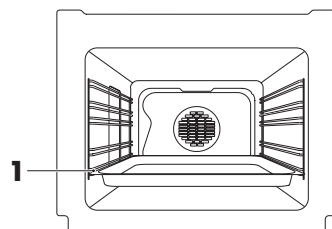
Quando la torta o l'arrosto sono ben dorati all'esterno, mentre all'interno sono ancora pastosi o crudi, ciò è quasi sempre dovuto ad una regolazione eccessiva della temperatura della camera di cottura.

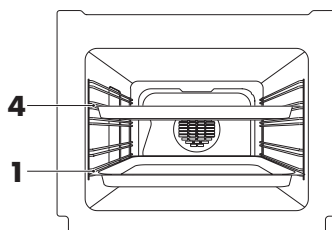
Cuocere con aria calda

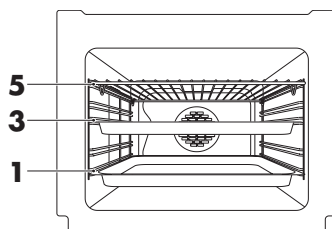
Mettere sulla griglia gli stampi di cottura adatti (teglie rotonde, stampi con cerniera, stampi per cake, ecc.). Spingere le teglie originali completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura, per garantire una circolazione ottimale dell'aria.

Con l’aria calda, la scelta del giusto appoggio è particolarmente importante.

Su un appoggio

- Mettere la teglia originale nonché gli stampi di cottura bassi sulla griglia sull’appoggio **3**.

- Mettere gli stampi di cottura alti, p.es. stampi con cerniera o per gugelhopf sulla griglia, i cibi da cuocere alti come pane e trecce sulla teglia originale sull’appoggio **1**.

Su due appoggi

- Mettere le teglie originali sull’appoggio **1** e **4**.

Su tre appoggi

- Mettere le teglie originali sull’appoggio **1** e **3**, la griglia sull’appoggio **5**.

Risparmiare energia

- Evitare frequenti aperture della porta dell’apparecchio.
- Accendere l’illuminazione solo se necessario.
- Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti regolare la temperatura della camera di cottura 5–10 minuti prima a «0». Eccezioni: Soufflé, pan di Spagna, pasta lievita e pasta sfoglia.

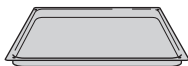
Per permettere all’evacuazione dell’aria dalla camera di cottura di continuare a funzionare, non regolare il tipo di funzionamento su «0».

Preriscaldare

- Preriscaldare la camera di cottura solamente quando la ricetta o il consiglio di regolazione lo prescrive.
- Durante la cottura al grill è consigliabile una breve fase di preriscaldamento. Osservare allo scopo gli orari indicati nei consigli di regolazione.

Evitare lo sporco

- Per prevenire che il fondo della camera di cottura si sporchi, si consiglia di interporre un inserto di protezione tra il fondo della camera di cottura e il calore di sotto. Nell’apparecchio è stato messo un inserto di protezione. Numero d’ordinazione per ulteriori inserti di protezione originali, vedere 'Accessori e ricambi'.
- Per mantenere basso il lavoro di pulizia durante la cottura al grill, la teglia originale rivestita con foglio d’alluminio può essere infilata sull’appoggio **1**.

Applicazione accessori

- Il corretto posizionamento del cibo da cuocere all'interno della camera di cottura è molto importante. Nei consigli di regolazione è pure indicato l'appoggio giusto.

- La teglia originale serve da appoggio p.es. per sformati e biscotti e da appoggio per gli stampi, p.es. durante la cottura con aria calda su 2 appoggi o come leccarda sotto la griglia.
- Durante la preparazione di prodotti surgelati come le quiche o i panini, che ricoprono solo in parte la teglia originale, soprattutto ad alte temperature questa può deformarsi. È un processo normale e inevitabile per le teglie rettangolari. In determinate circostanze risulterà un po' più difficile sfilare la teglia. Durante il raffreddamento la teglia riacquista la sua forma originale. Invece che sulla teglia, i cibi precedentemente citati si possono cuocere sulla griglia foderata con carta da forno oppure su una teglia appoggiata sulla griglia.
- Se si tagliano le paste sulla teglia originale usando coltelli estremamente duri o rotelle da taglio (ceramica, metallo temprato), si rischia di danneggiarne la superficie.

- La griglia serve da appoggio per la teglia e gli stampi nonché per la carne, pizze surgelata, ecc.
- Utilizzare la teglia originale solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio

- Orologio
- Temporizzatore (lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni)
- Durata di funzionamento (disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo)
- Avviamento ritardato (inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo)

Regolare e modificare l'ora

► Toccare insieme i tasti 🔔 e |→|.

► Girare il bottone di regolazione −⟷+ fino a quando appare l'ora desiderata.
  – La regolazione è accettata dopo ca. 4 secondi.

Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 22 alle 6.

L'ora non si può regolare quando è attiva la funzione dell'avviamento ritardato.

Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione

▶ Toccare il tasto 🔔.
- Il simbolo 🔔 è acceso.
- Nell'indicazione digitale si legge «0.00».

▶ Girando il bottone di regolazione −⟷+ regolare la durata.
- La regolazione avviene in passi di un minuto.
- La durata massima è di 23 ore 59 min.

Il temporizzatore si avvia dopo ca. 4 secondi.
- Il simbolo 🔔 è acceso.
- Riappare l'ora.

Allo scadere della durata regolata
- è emesso una sequenza ripetitiva di 2 brevi segnali acustici per la durata di due minuti
- il simbolo 🔔 lampeggia.

▶ Per spegnere il segnale acustico toccare il tasto 🔔.

Controllare e modificare

▶ Toccare il tasto 🔔.
- La durata residua scaduta viene indicata.

▶ Girando il bottone di regolazione −⟷+ modificare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Toccare il tasto 🔔.
- La durata residua scaduta viene indicata.

▶ Girando il bottone di regolazione −⟷+ regolare la durata su «0.00».

Durata di funzionamento

La durata di funzionamento è il periodo in cui resta inserito un tipo di funzionamento. Una volta scaduta la durata di funzionamento, il tipo di funzionamento si disinserisce automaticamente.

Regolazione

▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.

▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.

▶ Toccare il tasto |→|.
- Il simbolo è acceso.
- Nell'indicazione digitale si legge «0.00».

▶ Girando il bottone di regolazione –⟷+ regolare la durata desiderata.

Il funzionamento si avvia dopo ca. 4 secondi.
- I simboli e «AUTO» sono accesi.
- Riappare l'ora.

Esempio: Scegliere il tipo di funzionamento e 180 °C.
Alle ore 9:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.
L'apparecchio si disinserisce alle ore 10 e 15 minuti.

Controllare e modificare

▶ Toccare il tasto |→|.

▶ Girando il bottone di regolazione –⟷+ regolare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Regolare il tipo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura su «0».

▶ Regolare la durata di funzionamento su «0.00».

▶ Toccare il tasto .

Durata di funzionamento scaduta

– Una volta scaduta la durata di funzionamento regolata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.
– E' emesso una sequenza ripetitiva di 4 brevi segnali acustici della durata di due minuti.
– Il simbolo «AUTO» lampeggia.
– Viene indicata l'ora.

▶ Per spegnere il segnale acustico toccare 2 volte il tasto ✋.
  – L'apparecchio continua a funzionale in funzione manuale.

▶ Per disinserire il tipo di funzionamento regolare il tipo di riscaldamento e la temperatura della camera di cottura su «0».

Avviamento ritardato

Questa funzione è utile quando occorre tenere pronto il cibo per un determinato orario e non si può inserire o disinserire l'apparecchio all'ora giusta. Regolare a questo scopo la durata di funzionamento e l'orario di disinserimento. In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce all'ora stabilita.

I cibi facilmente deperibili non devono restare troppo a lungo fuori dal frigorifero.

Regolazione

▶ Mettere il cibo nella camera di cottura, scegliere il tipo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

▶ Toccare il tasto |→|.
  – Il simbolo ♨ è acceso.
  – Nell'indicazione digitale si legge «0.00».

▶ Girando il bottone di regolazione –⟷+ regolare la durata desiderata.

▶ Toccare di nuovo il tasto →|.
  – I simboli →| e «AUTO» sono accesi.

▶ Girando il bottone di regolazione –⟷+ regolare l'orario di disinserimento desiderato e ritardare così l'avviamento.

L’orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti.

L’avviamento ritardato si attiva dopo ca. 4 secondi.
- Il simbolo «AUTO» è acceso.
- Viene indicata l’ora.
- L’apparecchio resta disinserito fino all’avviamento automatico.

Esempio: Scegliere il tipo di funzionamento [⊛] e 180 °C.
Alle ore 9:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.
Regolare quindi l’orario di disinserimento alle ore 12 e 30.
L’apparecchio si inserisce alle ore 11 e 15 e si disinserisce alle ore 12 e 30.

Controllare e modificare

Durante l’avviamento ritardato si possono cambiare tutte le regolazioni.

Disinserire anticipatamente

► Regolare il tipo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura su «0».

► Regolare la durata di funzionamento su «0.00».

► Toccare il tasto ✋.

Orario di disinserimento raggiunto

- Una volta trascorsa la durata di funzionamento regolata, l’apparecchio si disinserisce automaticamente.
- E’ emesso una sequenza ripetitiva di 4 brevi segnali acustici della durata di due minuti.
- Il simbolo «AUTO» lampeggia.
- Viene indicata l’ora.

► Per spegnere il segnale acustico toccare 2 volte il tasto ✋.
  - L’apparecchio continua a funzionale in funzione manuale.

► Per disinserire regolare il tipo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura su «0».

Consigli di regolazione

Torta Cake

Le indicazioni per [ventilato] si riferiscono alla cottura contemporanea su 2 appoggi.

		°C	Preriscaldare	Appoggio	Durata min.
Cake 25 cm		165–175	si	1	50–55
Pan di Spagna ø 24 cm		180–190			30–40
Rotolo di pan di Spagna		230–240		3	5
		220–230		1 + 4	
Torta alle carote		170–180		1	55–60
Gugelhopf					50–55
Pasta frolla con frutta		200			45–55
		180–200		1 + 4	
Torta di Linz ø 24–26 cm		170–180		1	55–60
Panpepato					50–60
Torta al quark ø 24–26 cm		160–170			70–80
Strudel di mele		190–200			40–45
		180–190		1 + 4	

Biscotti/Pasticcini

Le indicazioni per si riferiscono alla cottura contemporanea su 2 appoggi.

		°C	Preriscaldare	Appoggio	Durata min.
Pasticcini da aperitivo		170–180	si	2	15–20
		160–170		1 + 4	15–25
Cornetti al prosciutto		200–210		2	20–30
		170–180		1 + 4	
Pasticcini lievitati		180–200		3	15–25
		160–180		1 + 4	
Eclairs		180–200		1	20–30
		175–185	no	1 + 4	30–35
Amaretti		160–170	si	1	20–25
		155–165		1 + 4	15–20
Biscotti pasta frolla Biscotti con marmellata		165–170		3	
		160–170		1 + 4	
Chräbeli, Biscotti all'anice		140–150		3	20–30
		140–150		1 + 4	
Meringhe		90–100	no	2	90–120
				1 + 4	

Sformato Pizza

Le indicazioni per ⊛ si riferiscono alla cottura contemporanea su 2 appoggi.

Per frutta surgelata o fresca – fortemente sugosa – versare la glassa sullo sformato solo dopo ca. 15–20 minuti.

<table>
<tr><th></th><th>□</th><th>°C</th><th>Preriscaldare</th><th>Appoggio</th><th>Durata min.</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Crostata alla frutta</td><td>⊛</td><td>170–190</td><td rowspan="12">si</td><td>3</td><td rowspan="3">45–55</td></tr>
<tr><td>⊛</td><td>180–190</td><td>1 + 4</td></tr>
<tr><td>□</td><td>200–210</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Pizza (fresca)</td><td>⊛</td><td>190–220</td><td>17–25</td></tr>
<tr><td>⊛</td><td>220–230</td><td>1 + 4</td><td rowspan="2">25–35</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Crostata alla verdura</td><td>⊛</td><td>180–210</td><td>3</td></tr>
<tr><td>⊛</td><td>180–190</td><td>1 + 4</td><td rowspan="2">45–55</td></tr>
<tr><td>□</td><td>200–210</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Crostata al formaggio</td><td>⊛</td><td>180–210</td><td>25–35</td></tr>
<tr><td>⊛</td><td>165–180</td><td>1 + 4</td><td rowspan="2">35–45</td></tr>
<tr><td>□</td><td>180–210</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>Quiche</td><td>⊛</td><td>180–210</td><td>25–35</td></tr>
</table>

Pane Treccia

Le indicazioni per si riferiscono alla cottura contemporanea su 2 appoggi.

		°C	Preriscaldare	Appoggio	Durata min.
Pane		220–230	5 min	2	45–50
		200–220		1 + 4	
Treccia		200–210		2	35–45
		180–200		1 + 4	30–40
Tortine all'uvetta Corona al lievito Treccia alla russa		190–200	si	2	35–40
		170–190	5 min	1 + 4	

Sformato Gratin

		°C	Preriscaldare	Appoggio	Durata min.
Sformati dolci/salati		200–210	si	1	40–45
Gratin di patate con patate crude		190–200			50–55
Soufflés al formaggio		150–170			45–60
Soufflés al cioccolato		160–190			

Carne

		°C	Preriscaldare	Appoggio	Durata min.
Rosbif spessa 5 cm		240–250	no	3	40–50
Spalla di manzo spessa 7 cm		180–190	si	2	70–100
2 entrecôte spesse 2 cm		260–270	5 min	5	7–10
Spalla di vitello spessa 5,5 cm		200–210	si	2	80–100
Spalla di maiale spessa 6 cm arrostita		180–190			70–100
cotta		210–220			100–120
Gigot spessa 9 cm					
Polpetta spessa 5 cm		190–210			70–90
Formaggio di carne		180–200		3	45–60
Filetto in pasta		200–210		1	30–40
4 cotolette		250–270	5 min	5	12–16
4 salsicce ai ferri		250–260		4	

Pollame pesce

		°C	Preriscaldare	Appoggio	Durata min.
Pollo 1–1,2 kg		210–230	si	2	70–80
		180–190	no		60–80
4 metà		220–230	5 min		50–60
2 trote		230–260		4	8–12
Filetti di pesce ca. 600 g		180–200	no	1	20–30

Gratinare

		°C	Preriscaldare	Appoggio	Durata min.
Toast		260–270	6 min	4 oppure 5	4–5
Toast Hawaii 4 pezzi			5 min	4	
8 pezzi			6 min		
Verdure				3 oppure 4	5–10
Pesce				3	

Cuocere a bassa temperatura

	☐	°C	Preriscaldare	Appoggio	Durata ore
Filetto di manzo spesso 5 cm	☐	80–90	si	1	2–3
Rosbif spesso 5 cm					2½–3½
Arrosto di maiale spessa 5 cm		100–110			3–4

Cuocere nella pentola di terracotta

	☐	°C	Preriscaldare	Appoggio	Durata min.
Pollo 1 kg	☐	220–250	no	1	60–70
Arrosto 1 kg					90–100
Polpetta ca. 800 g					40–50

Essiccare e asciugare

L'essiccazione e l'asciugatura devono essere sorvegliate, perché in caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo d'incendio!

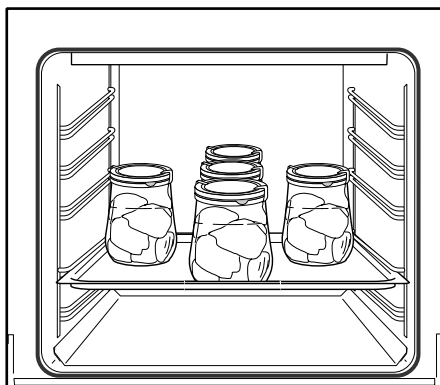
- ► Usare solamente frutta sana e matura, funghi ed erbe fresche.
- ► Disporre la frutta pulita e ridotta a pezzetti, i funghi o le erbe sulla griglia rivestita con carta da forno o sulla teglia di lamiera originale e infilarla nell'appoggio adatto.
- ► Durante l'essiccazione e l'asciugatura si possono utilizzare al massimo una griglia e due teglie originali contemporaneamente.
- ► Rivoltare a intervalli regolari il cibo da essiccare, così essicca con maggior omogeneità.

Bloccare un mestolo di legno tra il lato interiore del pannello dei comandi e il bordo superiore della porta dell'apparecchio, in modo da lasciare aperta una fessura di ca. 2 cm.

		°C	Preriscaldare	Appoggio	Durata ore
Mele con o senza buccia tagliate a fettine o ad anelli		70	no	1 1 + 4 1 + 3 + 5	12–13
Tagliare i funghi a fettine di ca. 2 mm		50–60			4–5
Aromi					1–1½

Sterilizzare

Nell'economia domestica per sterilizzare si intende rendere conservabili derrate alimentari in vasetti.

- ► Utilizzare solo vasetti perfettamente integri.
- ► Riempire i vasetti attenendosi alle istruzioni del produttore e chiuderli.
- ► Infilare nella camera di cottura fredda cinque vasetti al massimo – con volumi possibilmente identici ma non superiori a 1 litro – appoggiandoli sulla teglia originale e sull'appoggio **2**. I vasetti non devono toccarsi.

- ► Avviare il tipo di funzionamento [icona] oppure [icona] 150 °C e riscaldare fino a quando il liquido nei vasetti inizia a bollire, cioè quando iniziano a salire bollicine a breve ritmo (a [icona] dopo ca. 60–90 minuti, a [icona] dopo ca. 35–40 minuti).
- ► In seguito abbassare la temperatura della camera di cottura a 0 °C e sterilizzare i vasetti per ca. 40 minuti.
- ► Disinserire il tipo di funzionamento con l'interruttore rotativo e lasciar aperta la porta dell'apparecchio in posizione agganciata.
- ► Far raffreddare completamente i vasetti nella camera di cottura e poi controllarne la tenuta ermetica.

Opzioni

Cassetto riscaldabile

Non mettere nel cassetto materiale combustibile!

Se l’apparecchio dispone di un cassetto riscaldabile, lo si può utilizzare per preriscaldare le stoviglie o per mantenere per breve tempo i cibi caldi ben coperti.

► Toccare il tasto ⊜.
  - La spia di controllo è accesa.
  - Il cassetto riscaldabile è inserito.

► Toccare di nuovo il tasto ⊜.
  - La spia di controllo si spegne.
  - Il cassetto riscaldabile è disinserito.

Un preriscaldamento sufficiente delle stoviglie dura ca. 1 ora.

Cura e manutenzione

Pulizia esterna

- ► Mai strofinare la superficie con detersivi e prodotti per la pulizia dell'acciaio inossidabile abrasivi o fortemente acidi, nonché con spugne abrasive multiuso, paglietta di metallo, ecc. La superficie ne verrebbe danneggiata.
- ► Eliminare possibilmente subito lo sporco o i residui dei detersivi. Pulire la superficie con un panno morbido inumidito con acqua (per le superfici di metallo pulire nel senso della levigatura) e asciugare con un panno morbido.

Cassetto dell'apparecchio / Cassetto riscaldabile

Per facilitarne la pulizia, il cassetto può essere estratto completamente.

- ► Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

Pulizia accessori

- La griglia e le griglie d'appoggio si possono lavare nella lavastoviglie.
- Le teglie possono essere lavate nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiadesivo può ridursi.

Pulizia della camera di cottura

La sonda della temperatura e gli elementi di riscaldamento nella camera di cottura possono essere danneggiati con facilità. Non piegare durante i lavori di pulizia.
Dopo averlo sollevato, riabbassare di nuovo completamente sul fondo della camera di cottura l’elemento riscaldante sotto e premerlo leggermente verso il basso presso la parete posteriore della camera di cottura.

► Non utilizzare in nessun caso detersivi abrasivi, quali spugne abrasive multiuso, spugnette metalliche ecc. La superficie ne verrebbe danneggiata.

► Pulire lo sporco dalla porta dell’apparecchio usando un panno tessile inumidito con acqua e asciugare con un panno tessile morbido.

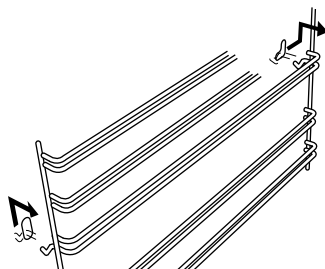
■ La camera di cottura può essere equipaggiata con un rivestimento di smalto (superficie liscia), in dipendenza dal modello. In tal caso può essere pulita con un usuale detersivo per forni normalmente reperibile in commercio. Attenersi alle indicazioni del produttore.

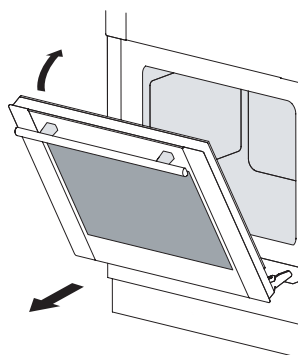
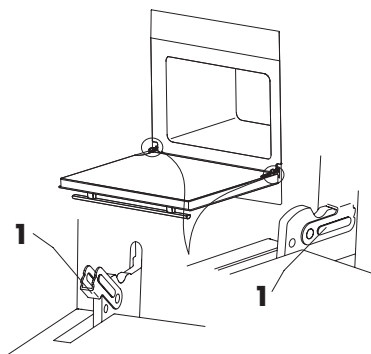
Per una facile pulizia della camera di cottura è possibile togliere diversi pezzi con semplici manipolazioni.

Estrarre la griglia d’appoggio

► Sollevare leggermente la parte anteriore della griglia e girarla di poco dall’apertura d’aggancio.

► Far scorrere completamente indietro la griglia d’appoggio e sollevarla via dall’apertura d’aggancio posteriore.

► Montaggio in sequenza inversa.

Togliere la porta dell'apparecchio

- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
- ▶ Ribaltare completamente in basso le staffe **1** anteriori presso le due cerniere.
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio il necessario per permettere di estrarla verso l'alto.
- ▶ Per inserirla, far scorrere le due cerniere dal davanti nell'apertura.
- ▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e alzare le staffe **1** verso dietro.

Inoltre si possono togliere i seguenti pezzi

- Protezione dal contatto davanti al grill/calore di sopra (estrarre in avanti).
- Guarnizione della porta
  - ▶ Tirare la guarnizione leggermente verso l'esterno prendendola per gli angoli e sganciare i ganci.

Autopulizia catalitica

Non pulire strofinando la camera di cottura e non utilizzare spray da forno, paste o detersivi per l'economia domestica. Lo strato catalitico in tal caso può scolorirsi e la caratteristica di autopulizia ne può risultare distrutta.

In dipendenza dal modello, la camera di cottura è equipaggiata con un rivestimento per la pulizia catalitica. È opaca e ruvida. Durante il processo di pulizia catalitica, lo sporco viene bruciato durante l'uso normale a temperature di oltre 200 °C.

Per il processo di pulizia è necessario l'ossigeno contenuto nell'aria, non coprire quindi il rivestimento catalitico sporco. Incrostature (p.es. sughi di carne o glassa) peggiorano l'effetto autopulente e si possono evitare come segue:

- ▶ Durante la cottura al grill, infilare una teglia originale rivestita con un foglio d'alluminio sull'appoggio **1**.
- ▶ Tamponare via lo sporco possibilmente subito dopo l'uso, quando è ancora liquido.
- ▶ Appoggiare l'inserto di protezione sul fondo della camera di cottura.

Quando si fosse formata ugualmente un'incrostatura:

- ▶ Ammorbidire con un panno umido e tamponare via lo sporco.
- ▶ Staccare con molta attenzione con un raschietto di plastica o di legno le incrostature spesse e friabili, ammorbidire il resto rimanente con un panno umido e tamponare via lo sporco.

Rimuovere solo le incrostature. Lo sporco rimanente scompare eventualmente solo dopo diversi processi di cottura risp. di pulizia. In caso di forte sporco risp. o dopo alcuni anni di funzionamento possono rimanere delle macchie.

Se la camera di cottura fosse fortemente sporca, per sostenere l'autopulizia catalitica è consigliabile riscaldare la camera di cottura vuota per diverse ore con la temperatura massima della camera di cottura scegliendo il tipo di funzionamento ☐.

La durata del rivestimento catalitico dipende fortemente dallo sporco prodotto.

Eliminare personalmente i guasti

Cosa fare, se ...

... l'apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

Possibile causa	Rimedio
■ Il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione dell'appartamento rispettivamente della casa sono difettosi.	► Sostituire il fusibile. ► Inserire nuovamente l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o l'interruttore automatico scattano ripetutamente.	► Chiamare l'assistenza tecnica.
■ Interruzione dell' alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.

... nell'indicazione digitale «0.00» e «AUTO» lampeggiano alternativamente

Possibile causa	Rimedio
■ L'ora dell'orologio non è regolata.	► Regolare l'ora dell'orologio.

... nell'indicazione digitale «AUTO» lampeggia

Possibile causa	Rimedio
■ La funzione della durata di funzionamento è ancora attivata.	► Terminare la funzione toccando 2 volte il tasto ✋.

… nell'indicazione digitale «AUTO» è acceso

Possibile causa	Rimedio
■ Una funzione dell'orologio è regolata.	► Dapprima azzerare la durata su «0.00», dopo terminare la funzione dell'orologio toccando 2 volte il tasto ✋.

… nell'indicazione digitale è acceso il simbolo ⚷

Possibile causa	Rimedio
■ La sicurezza bambini è attiva.	► Disattivare la sicurezza bambini.

… l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
■ La lampadina ad incandescenza è difettosa.	► Chiamare l'assistenza tecnica, perché si tratta di una lampadina ad incandescenza speciale.

… durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
■ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	► Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei consigli di regolazione.
■ La temperatura della camera di cottura è eccessiva.	► Ridurre la temperatura della camera di cottura.

… durante il riscaldamento si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
■ Durante la cottura può depositarsi del grasso sulle resistenze del riscaldamento disinserite. Quando più tardi si inserisce un altro tipo di funzionamento, la resistenza si scalda e brucia il grasso. Non appena il grasso sarà completamente bruciato, lo sviluppo di fumo cessa.	► Pulire le resistenze di riscaldamento fredde. In nessun caso usare detersivi aggressivi o spugnette abrasive. Le resistenze ne risulterebbero danneggiate.

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica nell'indicazione lampeggiano alternativamente «0.00» e «AUTO».

Regolare l'ora dell'orologio

► Toccare insieme i tasti 🔔 e |→|.

► Girando il bottone di regolazione −⟷+ regolare l'orologio.
– La regolazione è accettata dopo ca. 4 secondi.

Consigli ed accorgimenti

Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi

- L'elevata temperatura della camera di cottura può ridurre solo limitatamente la durata della cottura (esterno cotto, interno crudo). Abbassare quindi un poco la temperatura della camera di cottura e prolungare adeguatamente la durata di cottura.

La torta si abbassa

- Paragonare le regolazioni fatte con quelle contenute nei consigli di regolazione.
- Ridurre la temperatura della camera di cottura di 10 °C e selezionare eventualmente una durata più lunga.
- Cuocere l'impasto mescolato direttamente dopo che è stato preparato. Rispettare i tempi di mescolatura indicati nella ricetta. Per il pan di Spagna per esempio, montare un po' più a lungo l'albume e il tuorlo.
- Controllare la ricetta: p.es., un dosaggio eccessivo di lievito può risultare problematico.

L'impasto presenta una differenza della doratura

- Una determinata differenza della doratura è normale. Riducendo la temperatura della camera di cottura si può ottenere una doratura più uniforme. Ridurre eventualmente un poco la temperatura della camera di cottura e prolungare adeguatamente la durata di cottura.
- Durante la cottura ad aria calda, controllare se gli appoggi utilizzati corrispondono a quelli indicati nei consigli di regolazione.
- Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.

L’impasto su una teglia è più chiaro rispetto all’altro

- L’impasto sulle teglie inserite contemporaneamente non cuoce sempre contemporaneamente. Far eventualmente cuocere un poco più a lungo l’impasto più chiaro.

Misurazione della temperatura della camera di cottura mediante un proprio termometro

- La temperatura della camera di cottura è misurata nell’apparecchio vuoto in base ad una norma internazionalmente valida. Proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

Cucina

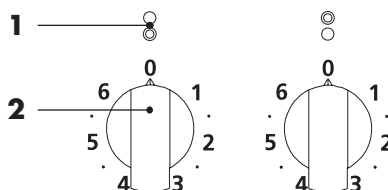
Non lasciare le piastre di cottura senza stoviglie accese per un periodo prolungato ad elevati stadi di potenza, altrimenti le piastre potrebbero surriscaldarsi.
In caso di surriscaldamento spegnere la piastra e lasciarla raffreddare completamente! Non mettere pentolame sulla piastra e in nessun caso raffreddare bruscamente con acqua fredda.
Per proteggere i bambini piccoli, è possibile applicare alle cucine una sicurezza bambini. Per informazioni rivolgersi all'UPI (Ufficio svizzero per la prevenzione degli infortuni) in Berna.

In dipendenza dal modello, la cucina è equipaggiata con un campo di cottura in vetroceramica o con piastre di cottura in ghisa. Per i campi di cottura in vetroceramica si prega di osservare anche la rispettiva istruzione per l'uso.

Uso delle zone di cottura

Interruttore rotativo per zone di cottura

1 Simbolo per l'attribuzione delle zone di cottura

2 Interruttore rotativo per zone di cottura

L'interruttore rotativo serve ad inserire e disinserire ed a regolare la zona di cottura attribuita. Oltre alla fase di riscaldamento, la zona di cottura si inserisce e disinserisce in funzionamento intervallato corrispondente allo stadio di potenza scelto.

Inserire/Disinserire

► Inserire: Girare l'interruttore rotativo allo stadio di potenza desiderato.
- 1 = potenza minima
- 6 = potenza massima

– La spia di controllo è accesa.

► Disinserire: Girare l'interruttore rotativo su 0.

– La spia di controllo si spegne, quando tutte le zone di cottura e il tipo di funzionamento sono spenti.

Aggiungere il secondo circuito di riscaldamento/zona combinata per arrostire

Nella versione del campo di cottura in vetroceramica, dietro a destra e/o davanti a sinistra si può aggiungere un secondo circuito di riscaldamento e/o una zona combinata per arrostire.

► Girare l'interruttore rotativo oltre lo stadio di potenza 6 fino all'arresto.

– E udibile un clic.

► Girare l'interruttore rotativo allo stadio di potenza desiderato.

Disinserire il secondo circuito di riscaldamento/zona combinata per arrostire

► Girare l'interruttore rotativo su 0.

Piastre di cottura in ghisa

- Non usare pentole o padelle più piccole della piastra di cottura, altrimenti la zona marginale della piastra si surriscalda. Con il tempo la piastra di cottura ricuoce e l'anello d'acciaio al cromo si stacca o si strappa.
- La regolare cottura eccessiva (particolarmente quando si usano pentole troppo piccole) può causare corrosioni perforanti nella zona marginale della piastra di cottura.

Cura e manutenzione

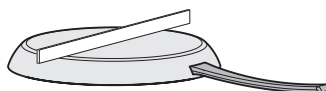
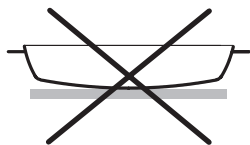
► Pulire le piastre di cottura solo quando sono fredde. Pulire con un panno umido e togliere i residui di cibi usando fine lana d'acciaio.

► Ingrassare le piastre di cottura asciutte una o due volte la settimana usando un prodotto detersivo per piastre normalmente reperibile sul mercato.

Per rafforzare il bordo di ghisa, le piastre di cottura sono bordate con un anello d'acciaio al cromo inossidabile. In seguito all'elevato calore, l'anello con il tempo prende un colore giallo. Questa colorazione è normale e non si può eliminare pulendola.

Stoviglie per la cottura

Il fondo delle stoviglie non deve presentare spigoli vivi e bordi taglienti. Il pentolame in ghisa può essere usato solamente se dispone di un fondo liscio.

- Per piani di cottura in vetroceramica sono adatte stoviglie per fornelli elettrici con fondo stabile. Il fondo deve essere a più strati con uno spessore di almeno 2,5 mm.
- È preferibile che lo strato esterno sia in acciaio inossidabile.
- Allo stato freddo il fondo delle stoviglie per fornelli elettrici è leggermente bombato verso l'interno. La dilatazione provocata dal riscaldamento annulla questa convessità, cosicché il fondo ha buon contatto con la zona di cottura.
- Le stoviglie non devono in alcun caso traballare sulla piastra.

- I fondi delle pentole e dei tegami devono corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Se si usano dei tegami troppo grandi, il fondo si riscalda in modo non uniforme e può quindi essere danneggiato.
- Le stoviglie di vetro o di ceramica trasmettono male il calore e non dovrebbero quindi essere usate.
- I fondi devono essere asciutti, perché altrimenti col riscaldamento si forma uno strato di vapore che impedisce la trasmissione del calore è può cagionare un surriscaldamento della zona di cottura.

► Collocare le stoviglie esattamente sulle righe che demarcano la zona di cottura.

I fondi d'alluminio o leghe d'alluminio possono lasciare tracce d'abrasione tenaci.
Usare stoviglie indicate per la vetroceramica.

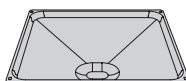
Accessori e ricambi

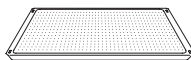
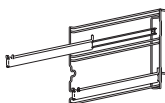
Per l’ordinazione pregasi indicare il n° del modello e l’esatta denominazione.

Accessori

Teglia originale

Griglia

Teglia per l’arrosto

Coppia di teglie per biscotti non perforata

Coppia di teglie per biscotti perforate

Cassetto su rulli

Ricambi

Inserto di protezione per fondo della camera di cottura (set da 5 pezzi)

Guarnizione della porta

Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallare

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

Indice analitico

T

U

Z

Assistenza tecnica

**Il capitolo 'Eliminare personalmente i guasti' aiuta a riparare di persona piccole anomalie del funzionamento.
Ciò vi consente di risparmiare la richiesta di un tecnico dell'assistenza e quindi i costi risultanti.**

Se ci dovete contattare per un'anomalia del funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio. Incollate l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

FN		Apparecchio	

Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati.

► Aprire la porta dell'apparecchio
  – La targhetta dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

In caso di disturbi del funzionamento potete rivolgervi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, vogliate rivolgervi direttamente alla sede principale a Zug, tel. 041 767 67 67.
Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Vi inviamo volentieri la relativa documentazione.

Breve istruzione

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza di queste istruzioni per l'uso!

Regolare l'ora

► Toccare insieme i tasti 🔔 e |→|.

► Regolare l'orologio girando il bottone di regolazione –⟷+ .
– La regolazione è accettata dopo ca. 4 secondi.

Regolare il temorizzatore

► Toccare il tasto 🔔.

► Regolare la durata girando il bottone di regolazione –⟷+ .
– La regolazione è accettata dopo ca. 4 secondi.

Cancellare funzione AUTO

► Toccare 2 volte il tasto ✋.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Centro di servizio: Tel. 0800 850 850

J665.12-2